

Mit Laib und Seele: Die Kaufland-Käsesommelière

Bei vielen gehören an Weihnachten und Silvester Klassiker wie Raclette oder Fondue auf den Tisch. Der richtige Zeitpunkt, um mit der Kaufland-Käsesommelière Larissa Schmidt zu sprechen.

In Sachen Käse macht ihr keiner was vor. Larissa Schmidt ist nicht nur seit 1991 bei Kaufland in Neckarsulm, sondern seit gut drei Jahren zudem auch Käsesommelière. Hierfür hat sie eine extra Weiterbildung gemacht.

Auf die Idee brachte sie ihr Hausleiter Cristian Hartmann, als die Neckarsulmer Filiale 2021 bei der Auszeichnung zum „Käse-Star“ in der Kategorie „Verkaufsfläche über 4.000 Quadratmeter“ den ersten Platz gewann. Cristian Hartmann erinnert sich: „Bei der Preisverleihung kamen zahlreiche Experten zusammen, darunter auch Käsesommelières. Davon inspiriert, reifte bei uns schnell der Gedanke heran: Das brauchen wir auch bei Kaufland, um unsere Expertise an den Käse-Theken zu unterstreichen! Außerdem ist es uns sehr wichtig, dass wir unsere Mitarbeiter stets weiterentwickeln.“

Gesagt, getan. Über die Weiterbildung sagt Larissa Schmidt: „Das waren zwei Wochen voller intensiver Seminare. Ich habe den ganzen Tag gelernt und die Prüfung war nicht ohne: Wir mussten unter anderem eine Blindverkostung machen und die verschiedenen Käsesorten erkennen. Doch es hat sich gelohnt und ich bin stolz, dass ich die Ausbildung zur Käsesommelière gemacht habe! Mein Fachwissen kann ich nun jeden Tag an unseren Frischetheken einfließen lassen.“

Ein Highlight: Der selbst verfeinerte Käse

Auf die Frage, was ihr an ihrer Arbeit besonders gefällt, antwortet Larissa: „Ich darf Entscheidungen sehr frei treffen, mein Chef steht immer hinter mir. Man wird bei uns geschätzt und gefördert. Ich arbeite auch sehr eng mit unserem Einkauf zusammen, um unser Sortiment zu gestalten.“ Und welche Fähigkeiten braucht man für ihren Beruf? Wer an der Käsetheke arbeitet, sollte gerne mit Menschen zusammenarbeiten, stets freundlich und teamfähig sein. Auch Kochkenntnisse sind von Vorteil, da Kunden immer mal wieder nach Rezept-Ideen fragen.

In ihrer Karriere ist Larissa besonders ein Projekt anlässlich des 40-jährigen Jubiläums der Filiale Neckarsulm in Erinnerung geblieben. Dafür entwickelte Larissa in enger Zusammenarbeit mit einer Käserei im Allgäu einen aromatischen Orangepfefferkäse. „Wir experimentierten viel an der Rinde, bis wir mit dem Ergebnis vollauf zufrieden waren. Ein tolles Erlebnis!“ Der Käse ist inzwischen fest im Sortiment in Neckarsulm etabliert. In ihrem Arbeitsalltag ist Larissa für die Personaleinsatzplanung verantwortlich, tätigt Bestellungen, bestückt die Theken oder stellt morgens mit ihren Kollegen den Frischkäse her. „Das kann schon mal eineinhalb Stunden dauern, da wir den Frischkäse selbst zubereiten“, sagt sie. Auch die Käsepflege gehört zu ihren Aufgaben. Darunter versteht man zum Beispiel das Umpacken oder Abschneiden der Käsestücke, um sicherzustellen, dass sie frisch bleiben.

Käse-Wissen to go

Und wenn man schon einmal die Chance hat, mit einer echten Käse-Fachfrau zu sprechen, dann kann man gleich noch die ein oder andere Empfehlung abgreifen. Unbedingt probieren sollte man der Expertin zufolge unter anderem den Gruyère oder – neu im Sortiment – den Bergkäse von Baldauf in verschiedenen Reifegraden. Apropos Reifegrade: Je älter ein Käse, umso hochwertiger ist er. Aber Achtung: Nicht jeder Käse, egal wie hochwertig er ist, ist vegetarisch. Das hängt vom sogenannten Lab, einem Gerinnungsferment, ab.

Man unterscheidet zwischen tierischem und mikrobiellem oder pflanzlichem Lab. Dieses sorgt dafür, dass die Milch gerinnt, ohne dabei sauer zu werden. Käse mit pflanzlichem Lab wird meistens bei spanischem Käse verwendet. Mikrobielles Lab kommt oft bei industriell hergestelltem Käse zum Einsatz. Hier darf der Käse nicht so lange reifen, da er sonst Bitterstoffe entwickelt. Einen Fun Fact hat Larissa Schmidt zur Reifezeit auch parat: Die Löcher im Käse werden umso größer, je höher die Temperatur im Reifekeller ist. Apropos reifen: Wusstet ihr, dass die Löcher im Käse größer werden, je höher die Temperatur im Reifekeller ist?

Allen, die an Silvester Raclette machen wollen, gibt die Expertin noch den Tipp: Es muss nicht immer Raclette-Käse sein. Auch ihr Orangenpfeffer-Käse oder Weichkäse wie ein feinwürziger Camembert oder Blauschimmelkäse schmelzen wunderbar. Für Fondue empfiehlt sie Klassiker wie Appenzeller, Emmentaler und Gruyère. Auch der Schweizer Gallus passt dazu oder ein Bergkäse von Baldauf. Beim Fondue kann man mit verschiedenen Käsemischungen experimentieren und so das optimale geschmackliche Ergebnis erzielen.